

# Pommes frites i ugnen , 2 portioner



Redskap	Ingredienser
skärbräda kniv bunke msk-mått durkslag bakplåtspapper ugnsplåt ren kökshandduk sked att röra om med	4 potatisar (fast sort) 2 msk olja salt efter smak

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt på ugnen.</li><li><input type="checkbox"/> 175 grader</li><li><input type="checkbox"/> över- och undervärme</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Skär potatisen i fina, tunna stavar.</li></ul> <p><b>Potatisstavarna behöver vara ungefär lika stora för att bli klara samtidigt.</b></p> <p><b>För tjocka stavar tar lång tid i ugnen och blir inte krispiga.</b></p>



- Lägg alla potatisstavar i en bunke.
- Fyll bunken med kallt vatten.



**Skölj bort stärkelsen från potatisen genom att:**

- Röra om i potatisen med handen.
- Häll bort vattnet, använd durkslaget.
- Fyll på med nytt vatten och upprepa så många gånger som det behövs tills vattnet ser klart ut.



- Häll ut potatisen på en ren kökshandduk.
- Torka potatisen genom att trycka handduken mot den.

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Häll över potatisstavarna i en bunke.</li> <li><input type="checkbox"/> Häll över 2 msk olja.</li> <li><input type="checkbox"/> Blanda runt så att all potatis får olja på sig.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lägg ut bakplåtspappret på en ugnsplåt.</li> <li><input type="checkbox"/> Sprid ut potatisstavarna noga, de får inte ligga i en hög på varandra.</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sätt in plåten mitt i ugnen.</li> <li><input type="checkbox"/> Låt plåten vara i ugnen i 15 minuter.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ta ut plåten och rör om bland potatisen.</li> <li><input type="checkbox"/> Sätt in plåten igen i ugnen.</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fortsätt tillaga pommesen i ugnen tills de fått fin färg, <b>ca 10 minuter.</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>HÅLL KOLL!</b></li> <li><input type="checkbox"/> Lägg pommesen i bunken, salta efter smak.</li> <li><input type="checkbox"/> Servera genast.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Diska och plocka undan efter dig.</li> </ul>